



Cassata Siciliana

1 cake



Voor ervaren bakkers

● up to 60 Min.



- 1 Vet een cakevorm van 24 cm in met Bakspray en bekleed de bodem met een strookje bakpapier. Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 25 Minuten

- 2 Splits de eieren. Klop de eiwitten met het zout stijf. Meng in een tweede kom eierdooiers en suiker, zet de kom in een pan met heet water en klop het mengsel 5 minuten, tot het als een dik lint van de garden loopt.
- 3 Smelt de boter tot net vloeibaar en schenk het bij het eimengsel. Meng bloem en maïzena en zeef het boven de kom. Schep 1/3 deel van de stijfgeklopte eiwitten op de bloem. Roer alles tot een glad deeg.
- 4 Spatel de rest van het eiwitschuim er luchtig door. Schep het beslag in de vorm. Schuif de vorm op het rooster middenin de oven en bak de cake in 25 minuten goudbruin en gaar. Controleer dit met een bakpen, bak zonodig nog 5-10 minuten langer. Laat de cake in de uitgeschakelde open oven 10 minuten staan, maak hem dan los van de wand van de vorm en keer hem op een rooster. Laat de Cassata Siciliana helemaal uitdampen.

Ingrediënten:

Bakgerei:

1 flesje Dr. Oetker Bakspray
cakevorm (ca. 25 cm)
bakpapier
mixer met garden

Voor het Cassata Siciliana beslag:

3 eieren (gesplitst)
70 g basterdsuiker
zout
75 g bloem
15 g maïzena
75 g boter of margarine

Voor de vulling:

1 zakje Dr. Oetker Walnoten
50 g gepelde pistachenoten (ongezouten)
200 g gemengd gedroogd fruit
500 g ricotta
50 ml slagroom
60 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
50 g Dr. Oetker Nougatine
3 el Marsala (Siciliaans versterkte wijn) of maraschinoliqueur
200 g pure chocolade
100 ml espresso (extra sterke)
150 g margarine of gewone boter
chocoladekoffieboontjes





- 5 Hak de walnoten, pistachenoten en het gedroogde fruit klein. Klop in een kom de ricotta met slagroom, suiker en vanillesuiker glad en roer de nougatine, walnoten, pistachenoten en het gedroogd fruit erdoor.
- 6 Maak de cakevorm schoon en bekleed deze met 2 stukken bakpapier, die boven de vorm uitsteken (één in de lengte, één in de breedte).
- 7 Snijd de afgekoelde Cassata Siciliana horizontaal in 3 lagen. Leg de onderste (smalle) laag terug in de cakevorm en besprenkel hem met 1 el marsala.
- 8 Schep de helft van het ricottamengsel op. Leg hierop de tweede cakelaag en druk deze wat aan.
- 9 Besprenkel deze ook met marsala en schep de rest van het ricottamengsel erop. Besprenkel de onderste Cassata Siciliana laag met marsala en leg deze omgekeerd bovenop.
- 10 Vouw het papier over de cake, verzwaar de cake met een passend gewicht (bijv. 2 pakjes boter). Laat de Cassata in de koelkast minstens 4 uur opstijven.
- 11 Smelt de chocolade au bain-marie (in een kom op een steelpan met kokend water) in de hete sterke koffie. Snijd de boter tot klontjes en roer ze erbij, tot het een glad en glanzend mengsel is.
- 12 Laat het chocolademengsel afkoelen tot het strijkbaar dik is. Keer de Cassata Siciliana op een rechthoekige schaal en verwijder het bakpapier. Bestrijk de gevulde Cassata Sicilianarondom met de chocolade-koffiecrème. Laat de Cassata Siciliana een dag in de koelkast staan, zodat de smaak kan doortrekken.
- 13 Garneer voor het serveren de bovenkant van de Cassata Siciliana met koffieboontjes.

